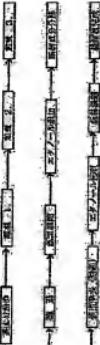


PRODUCTION OF PHARMACEUTICALLY ACTIVE TEA

特許公報番号 JP2000023649 (A)
公報発行日 2000-01-25
発明者 BO RA
出版人 MATSUDAYA KK
分類:
一国際: A23L2/62; A23F3/14; A23L2/35; A61K36/00; A61K36/18; A23L2/52; A23F3/06;
A23L2/38
一欧州: JP19980198898 19980714
優先権主張番号: JP19980198898 19980714

要約 JP 2000023649 (A)

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide easily drinkable Isatis tinctoria L. tea excellent in the decoction of active ingredients. SOLUTION: This method for producing a pharmaceutically active tea comprising spraying and adhering a concentrated extract solution of a medicinally active ingredient-containing plant to the surfaces of tea materials comprising tea leaves or their substitutes and subsequently drying the tea materials. Therein, the method for producing the tea material solution comprises a decoction/concentration process for decocting the medicinally active ingredient-containing plant, filtering the obtained extract solution and subsequently concentrating the filtrate, and a decomposition/concentration process for adding ethanol to the concentrated solution to decompose tea leaf active ingredients and subsequently again concentrating the solution; The tea leaf material includes the withered leaves of Isatis tinctoria L.



esp@cenet データベースから供給されたデータ — Worldwide

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2000-23649

(P2000-23649A)

(43)公開日 平成12年1月25日 (2000.1.25)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テマコード(参考)
A 2 3 L 2/52		A 2 3 L 2/00	F 4 B 0 1 7
A 2 3 F 3/14		A 2 3 F 3/14	4 B 0 2 7
A 2 3 L 2/38		A 2 3 L 2/38	C 4 C 0 8 8
// A 6 1 K 35/78		A 6 1 K 35/78	C
			Y

審査請求 未請求 請求項の数4 O.L. (全3頁)

(21)出願番号	特願平10-198898	(71)出願人	398039683
(22)出願日	平成10年7月14日(1998.7.14)	有限公司社松田屋	島根県大田市大森町八185
(72)発明者	房 繁	島根県松江市北田町93-12	
(74)代理人	100081673	弁理士 河野 誠	

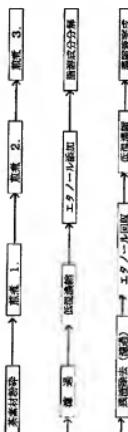
最終頁に続く

(54)【発明の名稱】 薬効茶の製造方法

(57)【要約】

【課題】 飲み易く有効成分の煎出に優れた菘藍茶を提供する。

【解決手段】 茶葉又は茶葉代用素材からなる茶素材表面に薬効成分含有植物から抽出した濃縮液を噴霧して付着させた後乾燥せしめる薬効茶の製造方法であって、濃縮液の製造工程が、薬効成分含有植物を煎煮して得た抽出液を濾過したものを濃縮する煎煮濃縮工程と、該濃縮液にアルコールを加えて脂溶性成分を分解させた後に再濃縮させる分解濃縮工程とかなる。また、茶素材として菘藍の葉を萎凋させたものを用いることができる。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 茶葉又は茶葉代用素材からなる茶素材表面に薬効成分含有植物から抽出した濃縮液を噴霧して付着させた後乾燥せしめる薬効茶の製造方法。

【請求項2】 濃縮液の製造工程が、薬効成分含有植物を煎煮して得た抽出液を濾過したものを濃縮する煎煮濃縮工程と、該濃縮液にアルコールを加えて脂溶性成分を分解させた後に再濃縮させる分解濃縮工程とからなる請求項1の薬効茶の製造方法。

【請求項3】 薬効成分含有植物が菘藍である請求項1又は2の薬効茶の製造方法。 10

【請求項4】 茶素材として菘藍の葉を萎凋させたものを用いる請求項1又は2の薬効茶の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は例えば菘藍(スラン)茶、枸杞(くこ)茶、杜仲(とうちゅう)茶、銀杏(いちょう)茶等のようにその煎出液がひとの健康増進や保持又は伝統的に特定の傷寒治療に薬理的効果のある植物を用いた煎出液(茶)を指称する薬効茶の製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術及び発明が解決しようとする課題】薬効茶とは一般に健康茶又は漢方薬として飲用され、上記のように薬効成分を含有する植物等の煎出液の意味で使用するが、このうち例えば菘藍(*Isatis tinctoria* L.)は、中国產十字花科大青属植物であり、漢方薬と藍染めに利用されている。漢方では、菘藍の地上部(葉名:大青葉)と地下部(葉名:板藍根)両方を利用して、風邪、流行性耳下腺炎、脳膜炎及び肝炎などの治療に使われている。中国の一部の地域では、菘藍の幼葉をスープに入れて食べ、それにより体の抵抗力を向上させ、インフルエンザの予防に役立てている。これらのことにより、菘藍は人の健康に良いだけでなく上記の病気の予防や治療薬又は健康増進薬として機能することが知られている。

【0003】しかし、完熟菘藍の生鮮植物は苦みがあり、乾燥した後でも渋く、匂いも強く食べ難いものである。特に菘藍の根は、そのままでは食べられない。これを飲み易い菘藍茶にするためには、まず菘藍の強い匂いを消すか緩和する必要がある。また一般にお茶は、お湯により茶葉の遊離物質を染み出させて飲み物にするものであるが、この方法では茶葉内のアミノ酸やビタミン類の含有量のごく一部しか浸出できない。市販の各種の健康茶も茶葉の混在物を茶葉の代わりにしているという点で、有効成分や栄養成分の浸出率が限られている。

【0004】この発明はこれらの課題を解決するために菘藍の苦みを消して飲み易くすると共に、有効成分を十分に浸出せしめて健康増進や風邪の他の病気の治療用としても有用な菘藍茶の製造方法を提供せんとするもの 50

である。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決するための本発明の方法は、第1に茶葉又は茶葉代用素材からなる茶素材表面に薬効成分含有植物から抽出した濃縮液を噴霧して付着させた後乾燥せしめることを特徴としている。

【0006】第2に濃縮液の製造工程が薬効成分含有植物を煎煮して得た抽出液を濾過したものを濃縮する煎煮濃縮工程と、該濃縮液にアルコールを加えて脂溶性成分を分解させた後に再濃縮させる分解濃縮工程とからなることを特徴としている。

【0007】第3に薬効成分含有植物が菘藍であることと特徴としている。

【0008】第4に茶素材として菘藍の葉を萎凋させたものを用いることを特徴としている。

【0009】

【発明の実施の形態】本発明では既述のように予め薬効成分含有植物から抽出したエキスを、茶葉又は茶葉代用素材(例えば菘藍の葉、枸杞、杜仲、銀杏、ドクダミ、熊胆、すぎ葉、大麦、ハトムギ等一般に茶の代用となり得る素材全般を指す)の表面にその製茶工程で噴霧して付着乾燥をさせるものであるが、これらの製造工程を実施例について説明する。

【0010】<菘藍エキスの抽出及び濃縮> (図1参照)

1. 煎煮抽出(煎煮濃縮)

乾燥した菘藍(根、茎、葉のいずれか又はこれらを組み合わせたもの)1kgに重量比10倍の水を加えて一般的な中華茶の煎煮方法により弱火で十分に煎じ、濾過等によって残存屑を分離除去する。

【0011】この例では1kgの菘藍に対し10リットルの水を4リットル、3リットル、3リットルに分けて添加し且つ3回に分けて煎じる。十分に煎じて含有成分を浸出させた後、濾過して低温(例えば60℃以下)下で水分を蒸散させ全量の半分以下(例えば40%前後)まで濃縮して煎煮濃縮液とする。

【0012】2. アルコール分解及び濃縮(分解濃縮) 上記1.によって得た濃縮液に対し純度95%以上のエタノールを添加し、約7.5%前後の濃度に稀釀し、脂溶性成分を最大限に分解させた後、低温(例えば60℃以下)で低温濃縮装置でアルコール(エタノール)を分離回収して濃度70%前後の抽出液を得る。そしてそれを総量の約2.5%前後まで蒸散させて濃縮して分解濃縮液とする。上記加工工程中、1.の3回に分けて行う水の添加の溶液比率と煎じる回数及び2.の稀釀比率と低温乾燥基準温度は、有効成分を最大限に抽出し、強い匂いを消すことができる上で重要である。

【0013】<製茶及び濃縮液噴霧工程>

1. 萎凋

茶素材として茶葉その他の茶を用いるときは、生の状態のものを自然乾燥又は温風その他の加温による加温乾燥を行うことにより、葉類から一定の水分を除去して萎縮させ、次に述べる分解濃縮液の付着と内部への浸透が容易に行われる状態にする。

【0014】2. 分解濃縮液の噴霧

萎凋させた茶葉その他の葉類からなる茶素材を、内部への送風、加温、回転速度調整等が可能な噴射ノズル付きの噴射式回転鍋(図示しない)に収容し、回転鍋を回転させながら前述した分解濃縮液を茶素材に対して均一に噴霧して付着させる。この時茶素材1kgに対し分解濃縮液7.5ミリリットルの割で噴霧し、回転鍋には例えば10kgの茶素材を投入した場合20~30r·p·mの回転速度で、温度60°C前後に加温しながら常圧で2~30分間継続的に噴霧する。

【0015】3. 乾燥

上記エキス噴霧完了後回転する回転鍋内に60°C以下の温度で20~30分間温風を送り、茶素材を乾燥させる。次いで、回転鍋より茶素材を取り出し常圧で常温に近い(40°C前後)の雰囲気下の乾燥室で茶素材の含水率を概ね7%に下げるまで乾燥して二次乾燥を完了する。

【0016】4. 整形

二次乾燥終了後の茶素材は喫茶に際して成分の抽出が容易に行われるよう、また商品価値を高めるように手揉み又は専用の機械(精揉機)により形を整える(整形) *

* 作業が行われる。上記実施例において噴霧時及び乾燥時の温度設定値、エキス噴霧量、回転速度等は茶素材の種類や品質等により多少異なるが、これらの適切な設定はエキスの付着率や付着量、均一性、有効成分の保持等に大きい影響があるものと考えられる。また抗菌成分を含む菘藍エキスの均一な付着により、製茶後のカビの発生が防止される他、茶素材の有効成分の煎出も容易になる。また茶葉等の外観や香り等にも殆ど影響を与えることがない。

10 10 【0017】なお上記実施例は茶素材に対して菘藍のエキスを用いたが、菘藍以外の例えは高麗(こうらい)人参、枸杞、杜仲、銀杏等のように一般に健康保持や増強効果又は薬理的効果のある植物エキスを用いることも可能であり、一般に強い匂いや苦味等があり又は含有有効成分の煎出効率の低い植物に対して本発明方法は特に効果的である。

【0018】

【発明の効果】本発明は以上のように構成されることにより、菘藍の苦みや、渋み、匂い等を除去又は緩和することにより、従来飲用に適さなかった菘藍茶を飲み易くすると共に、有効成分を十分に煎出できる効果がある。またカビの発生もなく保存や取扱が容易であるという利点もある。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明方法の一部である菘藍エキスの抽出及び濃縮工程を示すブロック図である。

【図1】



フロントページの続き

F ターム(参考) 4B017 LC02 LC03 LG14 LG15 LP01
 LP02 LP03 LP18
 4B027 FB01 FC06 FK08
 4C088 AA18 AB02 AB12 AB15 AB45
 AB47 AB48 AB73 AB76 AB77
 AC02 AC05 AC10 AC11 BA09
 BA09 BA10 MA09 MA09 ZA15
 ZA34 ZA75 ZB11 ZB33 ZC21